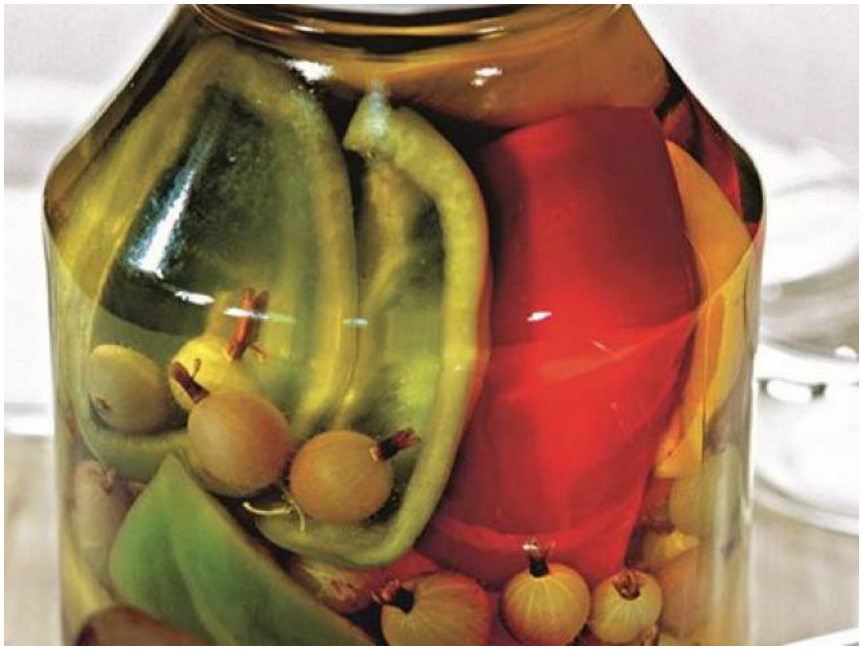
Перцы, маринованные с крыжовником



На 100 грамм:
Калорийность: **33.97 ккал.**
Белки: **0.62 г.**
Жиры: **0.05 г.**
Углеводы: **8.39 г.**

Время приготовления: **30 минут**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/percy-marinovannye-s-kryzhovnikom/

Ингредиенты:
- перец сладкий – 1 кг
- крыжовник – 800 г

для маринада (на 1 л воды):
- уксус винный или уксус фруктовый, светлый – 50 мл
- сахар – 100 г
- соль – 50 г

Приготовление:
Перцы тщательно вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину. Крыжовник перебрать и вымыть. Уложить в простерилизованную банку перцы, всыпать крыжовник. Банку немного потрясти, чтобы крыжовник равномерно заполнил пустоты между перцами.
Сделать маринад. Для этого вскипятить воду, добавить соль, уксус и сахар. Довести до кипения и сразу снять с огня.
Влить горячий маринад в банку. Закрыть и отставить, пока банка полностью не остынет.
Убрать на хранение в прохладное место.